

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Slagter Dyrby**

Adresse **Harald Fischersvej 19**

Postnr./By **9480 Løkken**

CVR-nr. **27409849**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	11-05-2022	
Dato	03-09-2021	
Dato	03-06-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølere i butik og i kølerum-ok.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køl med færdigretter, ost, pålæg til at slice-ok. Virksomheden opbevarer varm leverpostej og varm kamsteg uden for køl kortvarigt adskilt fra kunder med nyseværn, for herefter at nedkøle til salg på køl forudsat at reglerne for nedkøling følges, såfremt det hele ikke sælges til frokost-ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret i kogerum og butik-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden maj 2022 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning af fødevarer samt skyllevand i opvaskemaskine -ok. De r dokumenteres nedkøling af fødevarer i samme perioden, hvor der i skema til dokumentation står nedkøling fra 65 til 10 inden for 4 timer og i HACCP plan står at det sker inden for 3 timer -virkosmheden oplyser, at det revideres så det stemmer overens-ok

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed oksepistol-ok

Godkendelser m.v.: Kontrol CVR-nr., aktiviteter samt registrering -ok

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af oksekød i kølerum til salg i butik-ok

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk